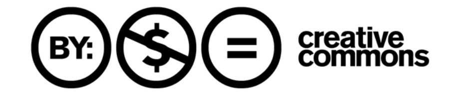


Médiévales

Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident

Prof. Manuela Marín



Résumé
Cet article pose la question de l'existence d'une cuisine andalousienne originale et différente de la cuisine orientale. Pour répondre à cette question, on examine les deux traités culinaires d'origine andalousienne/maghrébine (la Fadālat al-hiwân d'Ibn Razīn al-Tugībī et l'anonyme Kitāb al-tabīh). Ces documents écrits fournissent des informations sur les recettes de cuisine qu'on qualifie d'andalousiennes, mais aussi sur la présence de noms de recettes d'origine hispanique. Avec ces données, on a dressé une liste des plats qu'on peut considérer d'emblée comme typiquement andalousiens. En conclusion, on observe que cette cuisine possède un répertoire d'ingrédients plus limité que celui qu'on trouve dans la cuisine orientale. Mais les procédés de cuisson, les modalités de combinaison des différents éléments, le « ton » des recettes restent fondamentalement les mêmes que dans la cuisine orientale. La cuisine andalousienne serait, donc, une variation régionale de celle qui a été importée de l'Orient.

Abstract
Eastern Cooking, Western Cooking - The question of the existence of an Andalusian cuisine, original and different from the Oriental Arab cuisine is raised in this article. To answer this question, the two extant cook-books of Andulasian-Maghribi origin are examined (the Fadālat al-hiwān by Ibn Razīn al-Tuğībī and the anonymous Kitāb al-tabīh). These texts offer information on recipes qualified as Andalusian, and also on recipes' names of Hispanic origin. Combining with these data, a list of typically Andalusian dishes is presented in the article. As a conclusion, it appears that the general character of Andalusian cuisine is that it has a more limited repertoire of ingredients than the Oriental cuisine. But the cooking methods, the ways of combining different food elements, the « tone » of the recipes, are all, basically, the same as those practised in the Eastern Arab world. Andalusian cuisine is defined, therefore, as a regional variant of the imported Oriental.

Médiévales 33, automne 1997, pp. 9-21

Manuela MARÍN

CUISINE D'ORIENT, CUISINE D'OCCIDENT

Les dernières années ont vu la parution, en Espagne, d'un certain nombre de livres et d'études[1] sur la cuisine d'al-Andalus, cuisine qui est présentée comme l'un des exemples de cet « art de vivre » dans lequel les Andalousiens[2] auraient excellé. Ce phénomène intéressant peut être replacé dans un mouvement plus général, celui de la récupération d'un passé mythique : la Péninsule ibérique à l'époque médiévale aurait vécu un âge de tolérance entre les religions et de coexistence pacifique et harmonieuse des différentes cultures[3]. Tout un modèle de civilisation qui revendique en même temps l'originalité d'al-Andalus, espace historique disparu mais doué d'un caractère d'exemplarité toujours valable à l'heure actuelle. Cet esprit, nous dit-on, était présent non seulement dans les manifestations intellectuelles ou artistiques d'al-Andalus, mais aussi dans les formes de la vie quotidienne et, surtout, dans la cuisine raffinée et exquise qui lui était propre. Cette interprétation idéalisée de l'histoire d'al-Andalus a trouvé un accueil favorable dans des milieux très divers pour des raisons qui ne coïncident pas toujours et dont l'analyse dépasse, en tout cas, le cadre de cet article. En ce qui concerne la cuisine andalousienne, elle a cessé d'être, grâce

1. Voir, par exemple, M. MARTÍNEZ LLOPIS, « Recetas de cocina española con influencia árabe », *Al-Andalus, ocho siglos de historia*, Madrid, 1989 ; L. BOLENS, *La cuisine andalouse, un art de vivre*, Paris, 1990 (Cf. le compte rendu de D. WAINES dans *Al-Qanṭara*, XIII, 1992, p. 174-176. Traduction espagnole de cet ouvrage, Madrid, 1992) ; J. AGUILERA PLEGUEZUELO, « La cocina hispano-árabe y las cocinas españolas y del norte de África », *Pliegos de Encuentro Islamo-Cristiano*, Madrid, 1991 ; L. BENAVIDES-BARAJAS, *Al-Andalus : la cocina y su historia*, Motril, 1992 ; I. ELÉXPURU, *La cocina de al-Andalus*, Madrid, 1994 ; L. BENAVIDES-BARAJAS, *Nueva clásica cocina andalusí*, Grenade, 1995.

2. J'emploie ce mot comme équivalent de l'arabe *andalusī/andalusīya*, qu'on ne peut pas traduire par *andalou/andalouse*. Cf. J.-P. MOLÉNAT, « Permanence de l'influence de la civilisation arabo-islamique dans la Péninsule ibérique « reconquise » (XIe-XVe siècles) notamment à travers les minorités « transculturelles » (mozarabes et mudéjares) », dans *L'Occident musulman et l'Occident chrétien au Moyen Âge*, M. HAMMAM éd., Rabat, 1995, p. 170, n. 5.

3. Voir à ce propos les réflexions de M. MARÍN et J. PÉREZ, « "L'Espagne des trois religions" : du mythe aux réalités », *Revue du Monde Musulman et de la Méditerranée*, 63-64, 1992, p. 23-25.

à la diffusion de ces idées, la chasse gardée des spécialistes, médiévistes ou arabisants. Ceux qui se considèrent comme tels doivent se réjouir, sans doute, en constatant combien leur sujet de recherche dépasse les étroites limites du monde académique. Mais les caractéristiques particulières des thèmes culinaires, si attirants pour le grand public, ont créé d'une façon inévitable de faux problèmes et propagé des clichés qui se répètent sans cesse. Le moment est peut-être arrivé de revenir aux documents de base et d'examiner, à la lumière des données qu'ils nous apportent, certains de ces lieux communs. Dans les pages qui suivent je voudrais donc poser une question fondamentale, mais qui n'a pas été suffisamment discutée : la cuisine andalousienne a-t-elle vraiment existé ?

Recettes andalousiennes

Pour chercher une réponse à cette question, je vais me concentrer sur les deux livres de cuisine qui sont arrivés jusqu'à nos jours : la *Faḍālat al-ḫiwān* d'Ibn Razīn al-Tuǧībī et l'anonyme *Kitāb al-ṭabīḫ*[4]. On peut, bien sûr, trouver des informations sur les habitudes alimentaires en al-Andalus dans d'autres sources[5], mais pour la question qui nous intéresse ici, ces livres de cuisine ont une valeur supplémentaire : la volonté qu'ont eue leurs auteurs de transmettre, justement, l'image de la cuisine de leur temps et de leur pays. Moins évidente dans le *Kitāb al-ṭabīḫ* (dorénavant cité comme KT), cette intention est clairement exprimée par Ibn Razīn (désormais, IR) dans la préface de son

4. *Faḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, M. Ibn Šaqrūn éd., Beyrouth, 1984 ; *Kitāb al-ṭabīḫ fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-muwaḥḥidīn li-mu'allif maǧhūl*, A. Huici Miranda éd., Madrid, 1965. L'éditeur a traduit ce dernier texte sous le titre *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid, 1966. Sur l'auteur du premier de ces livres, cf. F. de la Granja, *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito. Resumen de Tesis Doctoral*, Madrid, 1960, et M. Ibn Šarīfa, « Ḥawl Ibn Razīn mu'allif Kitāb al-Ṭabīḫ », *Maǧallat Kulliyat al-Ādāb wa-l-'Ulūm al-Insānīya bi-l-Ribāṭ*, VIII, 1982, p. 95-118. Le nom complet d'Ibn Razīn était Abū l-Ḥasan 'Alī b. Muḥammad b. Abī l-Qāsim b. Muḥammad b. Abī Bakr Ibn Razīn al-Tuǧībī, et il écrit son ouvrage entre 1238 et 1243. L'édition de Beyrouth (1984) est à consulter de préférence à celle de Rabat (1981). Le texte anonyme édité et traduit par A. Huici a été compilé pendant les VIe/XIIe-VIIe/XIIIe siècles. L'édition doit être consultée avec des précautions (cf. notes 7, 14 et 21). Seulement une partie de cette compilation peut être considérée comme d'origine andalousienne (cf. note 6). Voir en particulier R. Grewe, « Hispano-Arabic cuisine in the twelfth century », dans *Du manuscrit à la table : Essais sur la cuisine du Moyen Âge*, C. Lambert éd., Paris-Montréal, 1992, p. 131-148.

5. E. García Sánchez, « Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica », dans *Actas del XII Congreso de la UEAI (Málaga, 1984)*, Madrid, 1986, p. 269-288. Pour un panorama d'ensemble sur l'alimentation dans al-Andalus, cf. R. Arié, « Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Âge », *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, 1974-1975, p. 299-311 et D. Waines, « The culinary culture of al-Andalus », dans *The Legacy of Muslim Spain*, S. KH. Jayyusi éd., Leyde, 1992, p. 725-738.

ouvrage : « J'ai introduit [dans ce livre] beaucoup de recettes d'al-Andalus, tandis que pour les recettes de l'Orient, je les ai limitées à un nombre choisi et réduit » (p. 31).

Quelles sont ces recettes d'al-Andalus ? Une lecture attentive des deux livres nous offre une première conclusion : le nombre de recettes qui sont qualifiées comme telles n'est pas très élevé. En revanche, beaucoup de recettes qui sont clairement d'origine orientale (par exemple, chez IR, des plats doux comme le *ǧawzīnaq*, le *fālūḏāǧ* ou la *qāhirīya*) ne portent pas ce qualificatif, qui apparaît d'une façon ponctuelle tout au long des deux livres[6]. Parfois, des coordonnées géographiques marquées par l'auteur de KT situent dans al-Andalus certaines recettes : le *muḫallal*, l'un des sept plats qu'on fait « chez nous, dans les festins des noces à Cordoue et à Séville »[7] ; le poisson à la mode de Cordoue, de Séville et de l'occident d'al-Andalus (p. 173 et 176) ; les *muǧannabāt* des mêmes contrées (p. 200) ; le *ḫabīz* de Niebla (p. 209) ; le *mu'allak* et le *maqlū* des bergers dans la campagne de Cordoue (p. 188) et, finalement, une recette qu'un médecin de cette ville préparait au printemps (p. 182).

Si à ce genre d'indications on ajoute d'autres critères, tels que la présence d'un nom d'origine hispanique ou l'absence d'une recette dans les livres orientaux de cuisine, on arrive à dresser une liste des plats qu'on peut considérer d'emblée comme typiquement andalousiens. Dans cette liste, j'ai suivi l'ordre d'IR, auquel j'ai ajouté, le cas échéant, les données de KT.

Ḫubz al-banīǧ

IR souligne que le pain fait avec cette variété de millet (*banīǧ*, mot d'origine hispanique[8]) était très populaire parmi les gens d'al-Andalus à l'époque de sa récolte (p. 37, n° 5 et p. 38). La médecine était en accord dans ce cas avec le goût du peuple (ou la nécessité), puisque le fameux médecin Abū Marwān Ibn Zuhr (l'Avenzoar des Latins, † 557/1162) plaçait le pain de *banīǧ* (ou *banǧ*) seulement au-dessous de ceux de froment et d'orge[9]. IR offre encore une recette pour une bouillie ou soupe *(ḥasū)* de farine de *banǧ* (p. 61, n° 8).

6. IR, p. 54, 119-120, 122, 134-135, 161, 162, 170-173, 178-179. Il faut rappeler aussi que KT reproduit une partie non déterminée du livre de cuisine d'Ibrāhīm b. al-Mahdī (p. 155 sq.).

7. KT, p. 26. Le texte arabe publié appelle ce plat *ṭa'ām al-ġars*, au lieu de *ṭa'ām al-'urs*. L'erreur est corrigée dans *Traducción*, p. 22.

8. Cf. D. A. GRIFFIN, *Los mozarabismos del « Vocabulista » atribuido a Ramón Martí*, Madrid, 1961, p. 97. Voir B. ROSENBERGER, « Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. MARÍN et D. WAINES éd., Madrid, 1994, p. 312-314.

9. ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Kitāb al-Aġḏiya*, éd. et trad. E. GARCÍA SÁNCHEZ, Madrid, 1992, p. 12/48.

Lahtaǧ

IR (p. 60, n° 7) donne la recette d'une bouillie de farine et du lait que « les gens d'al-Andalus appellent *lahtaǧ* ». Le mot est attesté dans l'œuvre du grammairien juif d'al-Andalus Ibn Ǧanāḥ (XIe siècle), qui le définit comme une sorte de boue [10]. La recette est l'une des plus simples qu'on puisse trouver : il s'agit de mélanger de la farine dissoute dans de l'eau avec du lait qui est sur le feu, et de remuer ce mélange jusqu'à ce qu'il acquière une consistance épaisse, semblable à la boue qui lui donnait son nom.

Zabzīn

D'après IR (p. 60, n° 7), cette bouillie *(ḥasū)* que les gens d'al-Andalus appelaient *zabzīn* était connue par les habitants de « l'autre bord » *('idwa)* comme *barkūs*. Les deux mots sont très bien documentés, dès l'époque médiévale et jusqu'à nos jours. Dans la recette donnée par IR [11], la pâte de farine et d'eau doit se travailler jusqu'à ce qu'elle prenne la forme de petits pois chiches. Après la cuisson – avec des herbes et des épices – on la sert avec du fromage sec et de la coriandre fraîche. Dans le nord de l'Afrique, *zabzīn* est enregistré surtout comme *bazīn* ou *bzīn*, nom qui s'emploie pour des bouillies de céréales plus ou moins élaborées [12].

Ra's maymūn

Rien ne dit, dans les textes d'IR et de KT, qu'il s'agisse d'une recette propre d'al-Andalus, mais les livres de cuisine orientaux ne l'accueillent pas et elle est vraisemblablement à l'origine du mot espagnol « maimón » [13]. Pour bien comprendre les problèmes que pose le nom de ce plat, il nous faut présenter, au moins sous forme résumée, la recette que nous offrent nos deux textes (IR, p. 76, n° 24 et KT, p. 96 [14]) : on pétrit de la semoule *(samīd)* avec de l'eau chaude, un peu de farine de première qualité *(darmak)*, du levain, de la graisse et des

10. La citation d'Ibn Ǧanāḥ, dans R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde, 1927, *s. v.* Sur Ibn Ǧanāḥ, cf. A. SÁENZ-BADILLOS et J. TARGARONA BORRÁS, *Gramáticos hebreos de al-Andalus (siglos X-XII) : Filología y Biblia*, Cordoue, 1988, p. 109-147.

11. Voir sa traduction dans B. ROSENBERGER, « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales* 16-17, 1989, p. 84. Cf. aussi son article cité dans la n. 8, p. 325.

12. R. DOZY, *op. cit., s. v.* ; W. MARÇAIS, *Textes Arabes de Tanger*, Paris, 1911, *s. v. abāzīn*. Les voyageurs européens ont remarqué de tout temps la consommation de ce mets ; voir, par exemple, G. F. LYON, *A Narrative of travels in Northern Africa in the years 1818, 19 and 20*, Londres, 1985. La version libyenne est différente : « [bazīn] is the national dish of Libya. It consists of barley or wheat flour cooked in water and stirred into a fairly hard paste, which is squeezed into a dome-shaped mass or a cone. Over this is poured a red sauce made with meat » (ABDELKAFI, *Weddings in Tripolitania*, Tripoli, 1977, p. 67).

13. Cf. J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, III, Madrid, 1954, p. 194-195.

14. Celle de KT commence à la page 96 du texte édité, mais elle continue à la

œufs. Cette masse, une fois levée, est versée dans une marmite qui doit avoir un col étroit. Au centre de la masse on place alors un roseau et le tout est mis au four. Quand la cuisson est finie, on casse avec soin la marmite de façon à préserver la masse dans sa forme, qui ressemble, dit IR, à la tête d'un homme. On extrait le roseau et dans le trou qu'il a laissé on verse du beurre fondu et du miel. Le *ra's maymūn* est finalement décoré avec des pignons, des pistaches et des amandes.

D'autres versions de cette recette (IR, p. 77, n° 25 et p. 78 ; KT, p. 100) l'enrichissent avec des viandes diverses fortement épicées, mais elle garde toujours sa forme ronde caractéristique. Cette particularité apparaît aussi dans une autre recette de KT (p. 27), sous le nom de *ṣifat al-farṭūn*. De nouveau on fabrique une masse (cette fois en employant des œufs pour la figer) qui doit prendre la forme du récipient, appelé, d'après KT, *farṭūn*, masse qui ressemble de très près au vrai *ra's maymūn*. Ce plat, nous assure l'auteur de KT (p. 85), doit être présenté à la fin d'un repas.

Le mot *farṭūn*, d'origine hispanique[15], est employé aussi par un texte médical d'auteur andalousien cité par R. Dozy et dans lequel il est identifié avec la calotte appelée *šāšiya*[16]. Cette dernière dénomination apparaît à nouveau dans KT (p. 183) dans une recette qui porte le nom de *šāšiyat Ibn al-Waḍī'*, et qu'on faisait dans la ville nord-africaine de Bougie. Ici, la forme ronde du plat, celle qui le caractérise, est complétée par l'identification avec l'objet qui lui donne son nom : sur la couleur verte des légumes qui couvrent la boule de nourriture, le beurre fondu qui tombe d'en haut représente le gland de la calotte que portait l'inconnu dénommé Ibn al-Waḍī'.

Comme je l'ai déjà fait remarquer, le mot espagnol « maimón » est à mettre en relation avec notre *ra's maymūn*. En espagnol ancien, « maimón » est documenté avec le sens de « singe »[17] ; la forme « bollo [brioche] maimón » est également attestée par le *Diccionario de Autoridades* (1726), qui le décrit comme un pain blanc, un massepain ou une brioche qui renferme des charmes. Dans l'histoire du mot espagnol[18], on n'a pas tenu compte, jusqu'à présent, de l'existence de ces recettes andalousiennes, dans lequelles le mot en question a le sens évident d'« heureux ». Je me demande, donc, si ce n'est pas ici qu'il faut chercher l'origine sémantique du mot espagnol « bollo maimón », plutôt que dans

page 100. Il est clair que les feuillets du ms. original ont été déplacés, et que le texte du f° 28v° continue au f° 30r°. Huici a remarqué ce fait dans *Traducción*, p. 106, n. 1, mais il a conservé l'ordre dans lequel il a trouvé les feuillets, ce qui rend la recette incompréhensible.

15. Cf. F. J. SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, réimpr. Amsterdam, 1967, p. 205.

16. R. DOZY, *Supplément, op.cit.*, s. v. *šāšiya.*

17. L. EGUILAZ Y YANGUAS, *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, Grenade, 1886, p. 442 (qui cite l'infant don Juan Manuel, 1326). A. HUICI MIRANDA suit cette acception dans sa traduction des recettes de KT.

18. Cf. J. COROMINAS, *loc. cit.*

le sens de « singe » qu'on ne trouve pas dans les textes qui documentent l'arabe parlé dans al-Andalus[19].

Muǧabbanāt

« C'est un péché d'aller à Xérès et de ne pas y goûter les *muǧabbanāt* », disaient les gens d'al-Andalus à propos de ces gâteaux au fromage bien connus[20]. IR et KT nous offrent un catalogue assez fourni de recettes, dans lesquelles on souligne parfois les caractères spécifiquement andalousiens. Ainsi, la prédilection des gens d'al-Andalus pour la *muǧabbana* dépourvue de liquide, qui est servie dans un grand plat au milieu duquel on place un récipient avec du miel pour accompagner le gâteau (IR, p. 82-83). Une sorte de *muǧabbana*, cuite dans du lait et faite dans le four, reçoit le nom d'origine hispanique de *qīǧāṭa* (« quesada », gâteau de fromage), enregistré par IR (p. 83, n° 35) et KT (p. 202[21]). D'après ce dernier, la *qīǧāṭa* recevait aussi dans al-Andalus le nom de *sab' buṭūn*[22]. Il y avait, encore, une *muǧabbana* appelée la « tolédane » (*ṭulayṭulīya*, dans IR, p. 85, n° 39 et KT, p. 201)[23].

La popularité de ces gâteaux au fromage dans al-Andalus eut une continuité en Afrique du Nord. Quand l'Égyptien 'Abd al-Bāsiṭ b. Ḫalīl visita Tunis en 867/1462, on lui offrit dans un banquet des *muǧabbanāt* qu'il décrit en détail et qu'il qualifie comme « un mets d'al-Andalus ». Il est vrai que le banquet était servi dans la maison du chef des commerçants de Tunis, Abū l-Qāsim al-Bunyūlī al-Ġarnāṭī al-Andalusī[24].

Fidāwš

Parmi les recettes de pâtes, si nombreuses dans les livres de cuisine arabes, celle-ci porte un nom d'origine clairement hispanique (IR,

19. Voir les ouvrages de F. CORRIENTE, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid, 1988 ; *El léxico árabe andalusí según el « Vocabulista in Arábico »*, Madrid, 1989 ; *El léxico árabe estándar y andalusí del « Glosario de Leiden »*, Madrid, 1991.

20. Proverbe recueilli par le géographe AL-Ḥiǧārī, dans AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb*, I, I. 'ABBĀS éd., Beyrouth, 1968, p. 184. Cf. H. PÉRÈS, *La poésie andalouse en arabe classique au XIe siècle*, Paris, 1953, p. 316. Le mot arabe est à l'origine de l'espagnol « almojábanas ».

21. Dans le texte édité, *fīǧāṭa*, corrigé dans *Traducción*, p. 228.

22. Dans *Traducción*, p. 228, cette dénomination est traduite comme « les sept ventres ». Mais je suggère la possibilité de traduire « les sept doublures », en suivant la description de la recette, dans laquelle couches de pain *(raġīf)* et de fromage s'alternent dans la marmite. Pour l'usage de *buṭūn* dans ce sens, cf. F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispanoárabe », *Vox Romanica*, 39, 1980, p. 196.

23. Sur les fraudes dans la préparation des *muǧabbanāt* qu'on vendait dans le souk, cf. AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, G. S. COLIN et E. LÉVI-PROVENÇAL éd., Paris, 1931, p. 36-37.

24. Cf. R. BRUNSCHVIG, *Deux récits de voyage inédits en Afrique du Nord au XVe siècle : 'Abdalbāsiṭ b. Ḫalīl et Adorne*, Paris, 1936, p. 21/75. Sur la tradition culinaire d'al-Andalus en Tunisie, cf. F. SKHIRI, « Les traditions culinaires andalouses à Testour », *Cahiers des Arts et des Traditions Populaires*, II, 1968, p. 21-28.

p. 90)[25], employé dans l'arabe d'al-Andalus et qui est passé dans les dialectes nord-africains. Traduit habituellement comme « vermicelle », le *fidāwš* pouvait avoir des formes diverses, d'après KT (p. 184) : allongé comme le grain de froment, rond comme le grain de coriandre et fin comme le papier. Ce dernier, ajoute le texte, est celui que mangent les femmes, cuit avec de la courge, des épices et de la graisse[26].

Ǧalǧa

IR identifie ce mot avec l'arabe *marqa* (bouillon, sauce), et lui dédie un court paragraphe : « les Chrétiens *(rūm)* l'emploient beaucoup pour le poulet rôti, la viande rôtie, le *salīq* ou le poisson. Cette sauce appelée *al-ǧalǧa* est des meilleurs plats qu'ils font, à cause de son degré de chaleur ». La sauce à la mode des Chrétiens apparaît aussi comme *šalša* (IR, p. 200). Les deux manières de transcrire le même mot d'origine hispanique[27] reflètent la pénétration de certaines habitudes sociales du monde chrétien péninsulaire dans al-Andalus. Dans les régions du *šarq al-Andalus*, lieu d'origine d'Ibn Razīn, cette pénétration est signalée par les historiens dans l'entourage de l'émir Ibn Mardanīš, qui opposa une résistance féroce aux Almohades[28].

Balāǧa

Plat de tripes qu'on donne comme caratéristique des villes du Maghreb : Cordoue, Marrakech et les régions qui se trouvent entre ces deux villes (KT, 49 ; IR, p. 127)[29].

Isfīrīya

Nos deux livres de cuisine offrent de nombreuses recettes de ce plat (IR, p. 144, 210 ; KT, p. 22, 23, 74, 137, 169). Si les ingrédients varient beaucoup, toutes ces recettes ont un caractère commun. En effet, il s'agit presque toujours de faire une sorte de pâte très mince, qui est coupée ensuite en bandes longues et étroites, employées parfois pour décorer un autre plat[30]. L'*isfīrīya*, à l'instar d'autres plats déjà mentionnés, se préparait aussi pour être vendue dans les souqs ; ainsi devait

25. Cf. F. J. SIMONET, *Glosario*, p. 213. La recette d'IR est traduite dans B. ROSENBERGER, « Les pâtes », *loc. cit.*, p. 82.

26. Voir dans KT, p. 193-194, d'autres recettes qui servent pour l'engraissement d'hommes et de femmes.

27. F. J. SIMONET, *Glosario*, p. 505. Dans les livres de cuisine orientale, on trouve un autre emprunt aux langues romanes : *ṣalṣ*, attesté par la *Wuṣla* (cf. M. RODINSON, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *R.E.I.*, 1949, p. 142) et par le *Kanz al-fawā'id*, M. MARÍN et D. WAINES éd., Beyrouth, 1993, p. 38.

28. Cf. IBN AL-ḪAṬĪB, *A'māl al-a'lām*, E. LÉVI-PROVENÇAL éd., Rabat, 1934, p. 300 et IBN SA'ĪD, dans AL-MAQQARĪ, *Nafḥ al-ṭīb* (éd. I. 'ABBĀS), I, p. 222-223.

29. Voir AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, p. 39, sur les fraudes dans la préparation de ce plat par les vendeurs du souk.

30. La seule recette qui ne présente pas ces caractéristiques se trouve dans KT (p. 22 : des boulettes de viande qu'on préparait pour le *sayyid* Abū l-Ḥasan à Marrakech).

faire le père d'Ibn Fatūḥ, homme de lettres qui était aussi connu comme Ibn Ṣāḥib al-Isfīrīyā[31]. La documentation la plus ancienne sur ce plat, déjà signalée par R. Dozy[32], se trouve dans l'œuvre de l'historien Ibn al-Qūṭīya († 367/977).

Ra's barṭāl

Recette de fèves vertes (IR, p. 240, n° 3) dont le nom veut dire « tête de moineau »[33].

Mušamma'

Il s'agit d'une préparation de thon sec (IR, p. 209), qui a donné l'espagnol actuel « mojama »[34], encore en usage. Le plat est inconnu des livres de cuisine orientaux, qui par contre contiennent beaucoup de préparations de poissons secs (comme la *ṣaḥnā'* ou les *baṭāriḫ*) qu'on ne trouve pas dans l'Occident islamique.

Qawqan

Ibn Razīn (p. 275) offre une recette d'escargots auxquels il donne leur nom berbère *(aġlāl)* ainsi que celui-ci, d'origine hispanique et employé dans al-Andalus[35]. Après des instructions très précises sur la façon de les nettoyer et les cuire, IR constate que les escargots « sont des choses dégoûtantes, mais la plupart des gens les mangent sans répugnance parce qu'ils se nourrissent, au printemps, des herbes de la terre ».

On peut compléter ce sobre commentaire d'IR avec les observations faites par J. Jouin à Rabat au milieu des années 50 de ce siècle, pendant la fête du début de l'été *('anṣara)* : « vers quatre heures, on fait une collation d'escargots *ġlāl*. Cette collation est très importante car, en la date du solstice d'été, les forces magiques sont en effervescence ; il y a beaucoup à craindre, beaucoup à gagner aussi et il s'avère que les escargots ont ce qu'il faut pour repousser les influences maléfiques de l'heure et capter les bénéfiques. D'autant plus qu'à leur vertu naturelle, due aux plantes magiques dont ils se nourrissent et qui le jour de *'anṣara* sont très efficaces, vient s'ajouter l'action de celles qu'on introduit dans la marmite de cuisson »[36]. Si le texte andalousien ne dit rien sur les propriétés magiques des escargots, il est évident que la

31. F. de la Granja, « Un literato arábigoandaluz olvidado : Ibn Fatūḥ », *Al-Andalus*, XXXII, 1967, p. 460.
32. *Supplément*, *s. v.*, en citant le ms. encore inédit à l'époque de la rédaction du *Supplément*. Cf. *Ta'rīḫ iftitāḥ al-Andalus*, éd. P. de Gayangos, E. Saavedra et F. Codera, trad. J. Ribera, Madrid, 1926, p. 106/91.
33. Sur *barṭāl*, cf. E. García Gómez, *Todo Ben Quzmān*, III, Madrid, 1972, p. 421.
34. Cf. J. Corominas, *op. cit.*, III, p. 411.
35. Cf. D. A. Griffin, *op. cit.*, p. 184 ; F. Corriente, « Notas de lexicología hispano-árabe (III y IV) », *Awrāq*, IV, 1981, n° 309.
36. J. Jouin, « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », *Hespéris*, XLIV, 1957, p. 325.

croyance en leur effet bénéfique, dérivé de leur nourriture, n'est pas très éloignée de celle qui est attestée dans le Maroc contemporain.

Plats d'Orient à la mode andalousienne ?

À cette liste on peut ajouter des mets qui portent dans al-Andalus un nom qui leur est propre, bien que le plat soit parfaitement connu dans les contrées orientales du monde islamique. J'ai sélectionné les cas suivants :

Folyāṭil

Ce nom hispanique de la pâte feuilletée, IR l'emploie dans une recette de *ṯarīda* qu'il qualifie d'orientale (p. 49, n° 17 ; et aussi p. 54, n° 24). Et, en effet, il s'agit de la soupe classique des Arabes, qui n'a d'andalousien que le nom donné à la pâte feuilletée. À noter que la lecture du texte édité d'IR suit le manuscrit de Tübingen, dont le copiste était oriental ; c'est le manuscrit de Madrid qui donne la lecture la plus correcte, comme l'a très bien expliqué F. de la Granja[37].

Ǧašīš al-aruzz

Ǧašīš, comme son double *dašīš*, appartient au fond commun de la cuisine arabe classique, et on peut trouver des recettes pour ces préparations dans les traités orientaux de cuisine. Il s'agit de grains concassés, qu'on « fait cuire ensuite dans une marmite où l'on a préparé l'habituel bouillon de viande grasse... »[38]. La spécifité andalousienne de ce plat tel qu'il est décrit par IR (p. 62, n° 11) vient de son ingrédient principal : « ce *ǧašīš* n'est pas très connu en dehors de mon pays, Murcie, et de Valence – que Dieu la rende [à l'Islam] –, parce qu'elles sont terres où l'on cultive beaucoup le riz, ce qui n'arrive pas dans d'autres régions d'al-Andalus ».

Tafāyā

C'est le nom donné dans al-Andalus et au Maghreb à l'*isfīḏabāǧ*[39], mets d'origine orientale qui peut avoir une couleur verte, si l'on emploie la coriandre fraîche, ou blanc (IR, p. 103, 154 (n° 6), 155 (n° 2), 203 ; KT, p. 85, 86, 87, 118, 119, 173, 174).

Finalement, le mot *mirkās / mirqās* (IR, p. 144-146, 234 ; KT, p. 21, 24, 168) équivalent des *laqāliq / laqāniq* (« saucisses ») orientales, et

37. F. DE LA GRANJA « Nota sobre la "maflêṭa" de los judíos de Fez », *Al-Andalus*, XXV, 1960, p. 235-238. Ibn Quzmān emploie dans son *dīwān* un autre mot de même origine pour la pâte feuilletée, cf. E. GARCÍA GÓMEZ, *Todo Ben Quzmān*, III, p. 411.

38. B. ROSENBERGER, « Diversité des manières de consommer les céréales », *loc. cit.*, p. 339.

39. IBN AL-ḤAŠŠĀ', *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*, G. S. COLIN et H. P. J. RENAUD éd., Rabat, 1941, n° 18.

qui s'emploie encore aujourd'hui dans le Maghreb, est aussi d'origine hispanique[40].

L'usage de ce genre de mots, c'est-à-dire l'interférence lexicale de la langue romane avec l'arabe d'al-Andalus[41], peut s'observer non seulement dans les noms de plats qu'on vient d'examiner, mais aussi dans certains noms d'ingrédients, végétaux ou animaux : l'artichaut appelé *laṣīf* ou *qannārīya*[42] (IR, p. 115 et 217) ; le *šardūn*, variété d'origan (IR, p. 255) ; le *būšīn*, nom roman du persil[43] (IR, p. 101) ; le lapin appelé *qunilya*[44] (IR, p. 139, 141, 142) ; les escargots mentionnés plus haut ; des poissons comme le *mul* (« rouget »[45]) ou le *qamarūn*[46] (IR, p. 202 et 275) et, finalement, le mot *būǧūn* employé pour le pigeon (KT, p. 44 et 124). La présence de ces mots, cependant, est surtout révélatrice des particularités de l'arabe d'al-Andalus, plutôt que de l'originalité de sa cuisine. Au-delà du lexique, il faut chercher les caractères spécifiques de l'art culinaire andalousien dans l'ensemble des recettes conservées dans IR et KT, pour essayer de déterminer ce qui le rend – ou ne le rend pas – différent de la cuisine orientale.

Une cuisine andalousienne ?

Pour la plupart, les caractéristiques qui marquent ces recettes sont à mettre en rapport avec l'usage de certains ingrédients, produits en abondance dans al-Andalus ou, au contraire, difficiles à trouver dans ce pays. C'est ainsi que, sur la base des données d'IR, on peut affirmer que l'huile employée est toujours l'huile d'olive[47] ; l'huile de carthame *(zayt ḥulw)* et l'huile de sésame, si fréquentes dans les livres de cuisine orientaux, ne sont mentionnées qu'en deux occasions (IR, p. 55, 90 et 221). Pour le vinaigre, même uniformité : il s'agit toujours de *ḫall*, et, très exceptionnellement, de *ḫall laymūnī, ḫall al-ḥiṣrim, ḫall al-līm* ou

40. Cf. F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispano-árabe », *loc. cit.*, p. 198. Voir les vers du poète al-Munfatil traduits par H. PÉRÈS dans *La poésie andalouse*, p. 315-316.

41. Sur ce phénomène, cf. F. CORRIENTE, *Árabe andalusí y lenguas romances*, Madrid, 1992, p. 132.

42. R. DOZY, *Supplément*, *s. v. laṣīf* ; pour *qannārīya*, voir M. ASÍN PALACIOS, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán*, Madrid, 1943, p. 319-320.

43. Le texte édité d'IR offre cette lecture. Mais il devrait être *b.r.šīn*, transcription du mot hispanique *perrixīn* (F. CORRIENTE, « Notas de lexicología hispano-árabe (III y IV) », *loc. cit.*, n° 226.

44. D. A. GRIFFIN, *Los mozarabismos*, *op. cit.*, p. 190.

45. P. TORRES, « La ictionimia en el "Vocabulista" de Alcalá », dans *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus*, E. GARCÍA SÁNCHEZ éd., Grenade, 1990, p. 53.

46. Le nom de ces petits poissons du fleuve de Séville est aussi attesté par AL-ARBŪLĪ, « Un tratado nazarí sobre alimentos : al-Kalām 'alà al-aġḏiya de al-Arbūlī », A. DÍAZ GARCÍA éd. et trad., *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII, 1978-1979, p. 5-37 ; X-XI, 1982-1983, n° 116.

47. Cf. E. GARCÍA SÁNCHEZ, « El consumo de aceite de oliva y otras grasas vege-

ḫall zanbū' (vinaigre de citron, de verjus, de lime ou de pamplemousse). L'eau de rose est connue, mais son usage est plus restreint qu'en Orient[48]. Les fruits secs – amandes, pignons, noisettes – entrent dans beaucoup de recettes, comme en Orient, mais on remarque que les pistaches apparaissent plus rarement. Les 46 variétés d'« eaux » qu'on trouve, par exemple, dans le *Kanz al-fawā'id*[49], sont réduites à 12 dans IR *(mā' al-basbās al-aḫḍar, mā' al-baṣal, mā' ḥabb al-rummān al-ḥāmiḍ, mā' al-ḥiṣrim, mā' al-ḥimmiṣ al-abyaḍ, mā' al-silq, mā' kuzbara ḫaḍrā', mā' līm, mā' al-līm al-aḫḍar, mā' maqdūnis, mā' na'na'* et *mā' ward*[50]*)*. L'eau de menthe et l'eau de coriandre fraîche forment d'habitude une combinaison très employée pour assaisonner les plats et qui peut être remplacée par un mélange d'épices avec du safran et du *murrī*[51]. Les épices les plus employées sont, sans doute, le poivre et la coriandre sèche, tandis que le carvi, qui accompagne en général la coriandre dans les recettes orientales, est presque absent de la cuisine andalousienne[52].

Le caractère général de cette cuisine serait donc un répertoire d'ingrédients plus limité que celui qu'on trouve dans la cuisine orientale. Mais les procédés de cuisson[53], les modalités de combinaison des différents éléments, le « ton » des recettes, restent fondamentalement les mêmes. Dans l'ensemble des deux livres de cuisine examinés ici, la part des recettes andalousiennes n'est pas, on l'a vu, très large, et il faut de plus la mesurer par rapport aux éléments « maghrébins ». On a vu, en effet, qu'une partie de ces recettes était aussi connue dans le nord de l'Afrique. De ce point de vue, il faut souligner que les deux livres contiennent de nombreuses recettes nord-africaines, à commencer par le couscous et par des plats appelés *al-ṣinhāǧī* ou *al-lamtūnīya*. Pour le Maghreb central et oriental, si IR ne mentionne les plats d'Ifrīqiya et de Tunis qu'en deux occasions (p. 46 et 251), KT nous offre des recettes d'Ifrīqiya, de Tunis et de Bougie (p. 41, 183, 186, 198, 203, 206, 208 et 215).

tales en al-Andalus », *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles v-xviii)*, Palma de Mallorca, 1996, p. 15-38.

48. Sur les différences entre les parfums et les ornements des plats, cf. M. Marín, « Beyond taste : the complements of colour and smell in the medieval Arab culinary tradition », dans *Culinary Cultures of the Middle East*, S. Zubaida et R. Tapper éd., Londres, 1994, p. 205-214.

49. Sur cette collection de recettes, d'origine probablement égyptienne, cf. l'introduction à son édition (voir note 27).

50. Il s'agit des eaux de : fenouil frais, oignon, grains de grenade acide, verjus, pois-chiches blancs, bette, coriandre fraîche, lime, lime verte, persil, menthe et rose.

51. Pour cette préparation, très fréquente dans IR et KT, voir D. Waines, « *Murrī* : the tale of a condiment », *Al-Qanṭara*, XII, 1991, p. 371-388.

52. Voir un aperçu général sur l'emploi des épices, dans F. Aubaile-Sallenave, « Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, M. Marín et D. Waines éd., Madrid, 1994, p. 217-249.

53. Sur ces procédés, voir M. Marín, « Ollas y fuego : los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb », *Arqueologia Medieval* (Mértola), 4, 1996, p. 165-174.

La conclusion qui se dégage de ces informations me semble claire. S'il est difficile de dire que ces deux livres nous livrent l'image d'une cuisine andalousienne avec une personnalité définie et propre, il est par contre évident que leur lecture nous offre une vision assez complète de ce qu'était la cuisine de l'Occident islamique, considéré comme un ensemble culturel. Il ne faut pas oublier que ces livres furent écrits dans la période des Almohades, qui avaient unifié pour la première fois dans l'histoire les domaines islamiques d'Occident. À sa façon cet ensemble de recettes reflète l'unité culturelle créée dans le cadre politique du califat almohade. Ce sont donc des documents qu'il faut placer dans un contexte historique très déterminé, témoignant en outre des habitudes de consommation propres à des cercles sociaux élévés et qu'on ne peut pas transférer à l'ensemble de la société. Les quelques remarques que les deux livres font à propos des recettes destinées aux classes populaires ou à la confection des plats dans les souks en sont un témoignage éloquent.

Manuela Marín, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, Duque de Medinaceli 6, E 28014 Madrid

Cuisine d'Orient, Cuisine d'Occident

Cet article pose la question de l'existence d'une cuisine andalousienne originale et différente de la cuisine orientale. Pour répondre à cette question, on examine les deux traités culinaires d'origine andalousienne/maghrébine (la *Faḍālat al-ḫiwān* d'Ibn Razīn al-Tuǧībī et l'anonyme *Kitāb al-ṭabīḫ*). Ces documents écrits fournissent des informations sur les recettes de cuisine qu'on qualifie d'andalousiennes, mais aussi sur la présence de noms de recettes d'origine hispanique. Avec ces données, on a dressé une liste des plats qu'on peut considérer d'emblée comme typiquement andalousiens. En conclusion, on observe que cette cuisine possède un répertoire d'ingrédients plus limité que celui qu'on trouve dans la cuisine orientale. Mais les procédés de cuisson, les modalités de combinaison des différents éléments, le « ton » des recettes restent fondamentalement les mêmes que dans la cuisine orientale. La cuisine andalousienne serait, donc, une variation régionale de celle qui a été importée de l'Orient.

Gastronomie – cuisine arabe – cuisine andalousienne – livres de cuisine arabes – vocabulaire de la cuisine

Eastern Cooking, Western Cooking

The question of the existence of an Andalusian cuisine, original and different from the Oriental Arab cuisine is raised in this article. To answer this question, the two extant cook-books of Andulasian-Maghribi origin are examined (the *Faḍālat al-ḫiwān* by Ibn Razīn al-Tuǧībī and the anonymous *Kitāb al-ṭabīḫ*). These texts offer information on recipes qualified as Andalusian, and also on recipes' names of Hispanic origin. Combining with these data, a list of typically Andalusian dishes is presented in the article. As a conclusion, it appears that the general character of Andalusian cuisine is that it has a more limited repertoire of ingredients than the Oriental cuisine. But the cooking methods, the ways of combining different food elements, the « tone » of the recipes, are all, basically, the same as those practised in the Eastern Arab world. Andalusian cuisine is defined, therefore, as a regional variant of the imported Oriental.

Gastronomy – Arab cooking – Andalusian cooking – Arab cook-books – cuisine terminology